

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	MASSA BIO <i>Massa di Cacao biologica</i>
CODICE	1103
SHELF-LIFE	30 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Massa di cacao biologica

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto NON UE

Confezione	sacco in carta avana-hd
Quantità nominale	10 kg
Cartone	—
Peso lordo	10,1 kg
Dimensioni unità vendita	35 x 65 x F13

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: colore marrone scuro

SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cioccolato amaro

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 50-100 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1,5 % max
Carboidrati: 12,5 %
Grassi: 52 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 1000 UFC/g
Lieviti	max 10 UFC/ g
Muffe	max 10 UFC/g
enterobatt. lattosio ferm	assente in 0,1g
E.Coli	assente in 0,1g
Stafilococchi coag. +	assente in 0,01g
Salmonella	assente in 100g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2564 kJ / 621 kcal
Grassi: 54 g
- di cui acidi grassi saturi: 32,4 g
Carboidrati: 12,5 g
- di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 14 g
Fibre: 14,5 g
Sale: 0,25 g